№ 52. **Rok siódmy.**

Wychodzi co poniedziałek jeden numer. Prenumeratę przyjmują ces. król. pocztamty, księgarnie krajowe, jakoteż w kantorze Tygodnika w gmachu teatralnym hrabi Skarbka na 2. piętrze.

TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY.

Rocznie płaci się we Lwowie 10 złr. mon. konw., na prowincyi 11 złr. 36 kr. mon. konw. Prenumeratą półroczną nie przyjmuje się.

WE LWOWIE DNIA 23. GRUDNIA 1844 ROKU.

Czém żywić bydło w tegoroczněj głodněj zimie?

Juześmy kilkokrotnie wspominali o środkach, które mogą zapobiegnąć grożącemu niedostatkowi zdrowéj paszy lub zmniejszyć szkodliwość niezdrowéj. Temi środkami są: parzonka i słodkawy zaciér. O tych więc dwóch sposobach karmienia bydła pomówiemy obszerniéj, będąc przekonani, że w następującéj zimie mogą przynieść nieocenione pożytki dla całego kraju.

I. Parzonka. Pasza przez samowolne zagrzanie się rozkłada się do pewnego stopnia, i tym sposobem przygotowuje się do łatwiejszego i zupełniejszego strawienia i zużycia wszystkich części, z których się ona składa, tak dalece, że bydło nie tylko chętniéj ją żre, ale też więcéj ztąd ma pożywienia, niż gdyby ta dawana mu była w stanie surowym, nieprzygotowanym. Parzonka więc służy nie tylko do oszczędzenia paszy, bez uszczerbku atoli w pożywieniu bydła, ale także do korzystnego zużycia takich środków pastewnych, które w surowym stanie bydło nie chętnie żrze, jakiemi są np. twarda i gruba słoma, badyle kartoflane, grube, osokowate siano: bo te niesmaczne i do strawienia ciężkie rośliny, przez zaparzenie się robią się dla bydła miększe, smaczniejsze i pożywniejsze. Trzeba wszakże te środki pastewne przemienić w sieczkę: bo tylko w tej postaci można je przeistoczyć w parzonkę.

Można przypuścić, że robienie parzonki znane jest wszystkim: albowiem skoro się tylko za granicą pojawiła i tam prawie w powszechne użycie weszła, nie omieszkaliśmy obznajomić z nią czytelników naszego pisma, ogłosiwszy prócz tego osobną książeczkę, temu jedynie przedmiotowi poświęconą. Gdy zaś szczególnie w tegoroczněj zimie, nie z jednego względu nader ciężkiéj, może być bardzo korzystnie użyta, a sądząc po tém co się z naszą wyżéj wspomnioną książeczką o zaparzanym karmie dzieje, że prawie nietknięta na półkach księgarskich spoczywa, jesteśmy zmuszeni wierzyć, że robienie parzonki, tego nieoszacowanego karmu zwłaszcza w latach głodnych, nie jest dostatecznie od wszystkich znane, ani należycie dotąd ocenione; niechajże więc wolno nam będzie jeszcze raz tu podać opis sposobu robienia parzonki, jakiej z najlepszym skutkiem używa pan Krah, właściciel ziemski w Prusach wschodnich. Sam on podał następną wiadomość w tym względzie.

»Budynek wolny od przeciągów powietrza, w którym dawniéj była stajnia, zdawał mi się być najstosowniejszem miejscem do urządzenia parzonkarni. Budynek ten ma powierzchni 16 stóp wzdłuż i wszérz, zatem 256 stóp czworobocznych.

Ocembrowanie najdokładniéj do pionu ułożone, z wyjątkiem tylnéj ściany, która o cztéry cale jest wyższa, opasuje najprzód podłogę zrównaną i piaskiem ubitą. Środkowa ściana w pozdłuż do bocznych ścian wpuszczona, ale równolegle z przednią i tylnią, tworzy dwie przegrody czyli zasieki, to jest przedni obszerniejszy, zawierający w sobie dziewięć stóp szérokości, przeznaczony do mieszazania sieczki, i tylni mniejszy, na siedm stóp széroki, na parzonkę.

Podłoga w pierwszym zasieku, do mieszania sieczki, wyłożona jest do wagi cegłami, szczelnie na wapnie osadzonemi; ściany wystają o kilka ca-

lów. Podłoga zaś w drugim zasieku, na zaparzanie sieczki przeznaczonym, ułożona jest pochyło z ośmiocalowym spadkiem od przedniéj ku tylniéj ścianie i wyłożona jest warstwą cegieł, od środkowéj ściany równo z podłogą pierwszego zasieka i spada ku tylniéj i ku prawéj ścianie; koniec zaś jéj tworzy kąt u lewéj ściany tylnéj i kończy się przy prawéj ścianie na pierwszym zasieku. Druga podłoga z półtoracalowych tarcic przykrywa podłogę ceglaną tak, że wierzchni kant tarcic przypiera do wierzchniego kanta ściany środkowéj i tylniéj i przez to położenie odprowadza ściekającą wodę do jamy, zkąd się potém wyczerpuje. Tak zrobiony zasiek na parzonkę podzielony jest równo na cztéry mniejsze zasieki na paszę jednodzienną trzema słupkami czterocalowemi, mającemi z przodu i z tyłu falc; słupki te wpuszczone są do środkowéj ściany, a w górze przymocowane do balka; do falców i lisztw na tylnéj ścianie zakładają się tarcice i tym sposobem tworzą się cztéry przegrody czyli zasieki. Dla dogodniejszego wykonania roboty urządziłem na stelowaniu nad parzonkarnią obszerną sieczkarnię, a nad pierwszym zasiekiem, do mieszania sieczki przeznaczonym, postawiłem skrzynię, do któréj wchodzi 6 korcy, mającą u spodu klapę do przepuszczania sieczki; te klapę można podług potrzeby zamknąć lub odemknąć.

Moje doświadczenia z parzonką, powiada daléj pan Krah, zaczęły się przeszłego roku w czternaście dni po zapędzeniu bydła na oborę. Miara 15 korcy sieczki żytniéj i jarzynnéj, 4 korcy plew, korzec drobno posiekanych kartofli i dziewięć wiader, po 17 kwart, wody, z dodatkiem jednéj porcyi słomy i siana dla krów dojnych, dała mi dostateczne pożywienie dla 20 wołów, 19 krów i jałowek, tudzież dla 200 skopów z cienką wełną, na jeden dzień w cztérech porciach rozdana.

Wyliczone substancyje parzonki kazałem w pierwszym zasieku dobrze wymieszać (przyczém najlepiéj jest używać konewki ogrodniczéj przewracając i poruszając ciągle środki pastewne, aby je należycie wodą zwilżyć) i w pierwszą przegródkę drugiego zasieka zrzuciwszy dwoma razami, i założywszy deski ubijać ręcznemi dobniami. Nazajutrz wyjmono zawsze deski przegrodowe, aby dać wolny przystęp powietrzu do ubitéj masy z przodu i z góry. Przy sześciu lub siedmiu wiadrach wody i samém ubijaniu masy w drugim zasieku nigdym nie osiągnął żądanego skutku: bo pasza nierówno się zaparzała i pleśniała, ale postępując tak, jakem wyżéj opisał, oprócz kilku miejsc suchych lub zbitych kłębów przy samych pobocznych ścianach, miałem całkiem zaparzoną, przyjemnie woniejącą a dla bydła bardzo zdrową paszę. Z wyjątkiem kilku miejsc wszędzie była równie pulchna, a włożywszy rękę w masę czułem miętkość i ciepło, a nawet gorąco, jak gdybym trzymał rękę we wrzącéj, klejowatéj masie. Przeciąg czasu do zaparzenia się paszy zawisł jedynie od wpływu cieplejszego lub zimniejszego powietrza; ja osiągałem celu przy mierném cieple z trzema, w zimnie z cztérma zasiekami (bo w piérwszym razie masa potrzebowała trzy, w drugim zaś cztéry dni, aby się dostatecznie zaparzyła). Wszakże do połowy tylko grudnia 1843 r. karmiłem moje bydło parzonką: bo następne wielkie mrozy tamowały zaparzanie się paszy i przymusiły mię do tego, że musiałem używać na zimno powyższéj mieszaniny z dodatkiem siana.

Przekonany zanadto o dobrym skutku opisanego sposobu żywienia bydła, o jego dobroczynnym wpływie na bydło i obornik, starałem się dostrzeżone wady na przyszłą zimę poprawić: ztąd to najsamprzód kazałem budynek, w którym była parzonkarnia, jak najcieplej opatrzyć. Nalepiwszy powałę i opatrzywszy należycie cały budynek, osiągnąłem zupełnie mojego celu: ponieważ postrzegłem, że zaparzenie się paszy — wyjąwszy trzy dni najzimniejsze — nie było wstrzymane, i że ta mała przerwa była skutkiem złego postępowania ze strony moich ludzi.

Niemniéj też zwracałem uwagę na to, aby nierównemu wpływowi na boczne ściany zapobiedz; do czego następujący środek okazał się być dobrym: boczne ściany w zasiekach potrzeba tak ułożyć, iżby je, gdy masa osiądzie, łatwo wyjąć i podług potrzeby założyć można: wszakże uważam to za rzecz konieczną, aby parzonkę w wigilię rozdawania jéj bydłu, widłami dobrze poprzebijać, i suche miejsca dobrze z masą wymieszać, przez co parzonka będzie więcéj jednorodna. Ciepło nie ulatuje z parzonki, gdy ta ułożona będzie na kupę ostrokręgową, a im ciepléj parzonka bydłu będzie się dawać, tém więcéj ono jéj pragnie.

Jak pożyteczny i oszczędny jest ten sposób karmienia bydła, każdy gospodarz za pierwszą próbą przekona się najdowodniéj. W ogólności pożytek przechodzi wydatki. U mnie mieszanką, składającą się z 15 korcy sieczki żytniéj, 3 korcy plew, 2 korcy kartofli, na maszynie drobno posiekanych, i z 9ciu wiader wody, żywi się 18 wołów, 16 krów i jałowek,

tudzież 200 sztuk owiec; atoli prócz parzonki, którą trzy razy na dzień rozdawać każę, krowy i jałówki dostają jedną porcyję siana, a woły i owce mają słomę na wieczor zarzuconą za drabki. Rzut oka na moje bydło pokazuje, że parzonka mu służy.« Tyle słów jest pana Kraha.

Ponieważ zaś wiadomość ta przypuszcza powierzchowne przynajmniéj obeznanie się z przyrządzaniem parzonki, a przecież być może, że nie każdy gospodarz zna one, przeto uważamy za rzecz potrzebną udzielić jeszcze następujących uwag w téj mierze.

Aby owe kiśnienie i zaparzanie się paszy sprowadzić, przez które części jéj chemicznie się rozkładają i przezto dla siły trawienia tak się przygotowują, że ta wszystkie pożywne części na pożytek bydła zużyć może, potrzeba jest ażeby wilgoć, powietrze i pewien stopień ciepła wspólnie w masie działały. Doświadczenie uczy już nas tego na kupie siana lub potrawu nie dość sucho złożonego, które także prędko się zagrzewają i przez zbyteczne, długo trwające kiśnienie psują, albo też, jeżeli to zawczasu przerwane będzie, kruszeją i robią się łatwiejsze do strawienia. Zagrzewanie się samowolne czyli kiśnienie dopóty nie jest zbyteczne, dopóki masa nie jest jeszcze kwaśna, zgniła albo też spróchniała, ale wydaje z siebie zapach słodkawy, podobny do świeżego słodu niesuszonego. Ten to stopień kiśnienia w paszy sprowadzić, jest zadaniem wyżéj opisanego postępowania: pojawia się on najprędzéj w kisnących masach roślinnych i to tym prędzéj, im cieplejsze jest powietrze, masę otaczające i w nią się wciskające; kiśnienie to nazywa się winne kiśnienie. Jeżeli winne kiśnienie nie będzie przerwane, ale swemu postępowi zostawione, to nastąpi kiśnienie kwaśne czyli octowe, a masa będzie kwaśna i bydło niechętnie ją żrze, chociaż i w tym stanie nie szkodliwą jest dla niego. Gdy zaś i ta kwaśna fermentacyja nie przerwie się, następuje zgniłe kiśnienie, przez co pasza nabywa zapachu zgniłego i stęchłego i dla bydła jest bardzo szkodliwa.

Chcąc więc suchą paszę zaparzyć, potrzeba ją na sieczkę porznąć, i taką ilością wody zwilżyć, aby ta tyle ważyła ile masa suchéj paszy waży. Do polewania wodą najlepiéj jest używać konewki ogrodniczéj, mieszając ciągle sieczkę i skrapiając ją pomału wodą, aby ta nie miała czasu przez sieczkę po podłodze spłynąć, ale w sieczkę wsiąknęła. Do tego potrzeba podłogi dylowanéj albo brukowanéj, aby sieczkę aż do samego spodu należycie wymieszać, nie zwalawszy ją błotem z odwilżonéj wodą podłogi.

Tak zwilżona sieczka ubija się w kupę jednakowéj szerokości, długości i wysokości, do czego najlepiéj posłuży czworoboczna skrzynia albo zasiek z tarcic na dylami wyłożonéj podłodze zrobiony tak, aby ubiwszy paszę boczne ściany onego łatwo wyjąć można dla dania przystępu powietrza ze wszystkich stron do ubitéj wilgotnéj paszy: bo powietrze niezbędnie potrzebne jest do powstania i rozwijania się kiśnienia. Można także w ścianach takiego zasieka lub skrzyni porobić dziury na szerokość palca, co także dostateczne będzie, aby powietrze mogło się dostać do parzonki. Powyższe przez pana Kraha używane zasuwki w bocznych ścianach są temu celowi zupełnie odpowiedne. Taki sześcienny zasiek powinien być tak wielki, ażeby dzienna potrzeba parzonki w nim się pomieścić mogła. A że półkorca sieczki zwilżonéj na przestrzeni jednéj stopy sześciennéj można ubić, więc na 15 korcy potrzeba zasieka trzy stóp długiego, tyleż szerokiego i wysokiego. Parzonka zsypuje się do zasieka nie od razu, ale w dwóch lub trzech przestankach; naprzód napełnia się on do połowy i mocno się ubija ręcznemi dobniami, potém ta robota powtarza dopóty, aż się cały zasiek nie napełni i nie ubije.

Pasza zagrzewa się tu powoli do tego stopnia, że dodane kartofle drobno posiekane tracą swoją surowość, a sieczka robi się miętką. W temperaturze zimniejszéj zagrzewanie się paszy trwa do 96, przy cieplejszéj zaś tylko 72 godzin a czasem i mniéj, nim pasza powyższy stopień winnéj fermentacyi mieć będzie. Gdy to nastąpi, pasza zagrzana wybiéra się ze skrzyni, i układa na kupę, zkąd w jednym dniu a w trzech daniach skarmia się bydłem. Nie wszystkie bydło z początku z jednakim apetytem żrze ją; niektóre sztuki zupełnie jéj niechcą, ale wkrótce wszystkie bydło bez wyjątku przyzwyczaja się do niéj tak dalece, że z najlepszym apetytem i pożytkiem żywi się oną.

A że do ciągłego użytku każdego dnia taki zasiek, pełny paszy zaparzonéj, w pogotowiu być musi, więc co dzień jeden zasiek potrzeba nią nabić, a zatem tyle ich mieć potrzeba, ile dni upływa zanim ubita pasza gotowa będzie, a więc trzy lub cztéry. Do tychto potrzeb i wygodnego a celowi odpowiedniego sposobu robienia parzonki ściąga się powyższe przez pana Kraha opisane i z najlepszym skutkiem przezeń wykonane urządzenie parzonkarni. Oto jest rys onéj:

*

Zasiek do mieszania sieczki.			
Pierwszy	Drugi	Trzeci	Czwarty
Zasiek na parzonkę,			

Aparat ten ustawia się w stajni, gdzie bydło stoi, aby go lepiéj ochronić od mrozów.

Aby robienie parzonki przyniosło prawdziwy pożytek, potrzeba jeszcze następujące przepisy wykonać.

1.) Przedewszystkiem pasza twarda, gruba, osokowata, którą bydło niechętnie źrze, przydatna jest do parzonki: bo w parzonce robi się ona smaczniejszą i strawniejszą. Miętka pasza, np. plewy, potraw, siano i słoma miętka, którą bydło i tak chętnie źrze i dobrze trawi, nie tylko przez zaparzanie się nic na swéj dobroci nie zyskuje, ale przeciwnie łatwo może się popsuć, jeżeli wraz z twardą, grubą paszą na sieczkę do zaparzenia porznie się: ponieważ miętka prędzéj zaczyna fermentować i prędzéj będzie gotowa, a niżeli twarda: przeto nim ta zakiśnie, tamta może tymczasem zkwaśnieć i zgnić. Ktoby więc chciał miętkie środki pastewne przymieszywać, niechajże to robi dopiéro wtenczas, gdy twarda sieczka już zakiśnie, w tym dniu gdy z zasieka będzie się wybierać i skarmiać. To służy szczególniéj o plewach i porzniętym miętkim potrawie i sianie. Sieczka z jarzynnéj miętkiéj słomy może wprawdzie także zyskać na swéj dobroci przez zaparzenie, atoli radziłbym, aby ją brać do parzonki samą, nie mieszając z twardą słomą, a to dla tego, aby ją można prędzéj z zasieka wybrać i bydłem skarmić: bo prędzéj fermentuje.

2.) Tak uchodzona sieczka zaczyna kisnąć i zaparza się sama przez się i bez przymieszania nawet kartofli lub innych pastewnych owoców korzónkowych, ale kartofle robią zaparzoną sieczkę daleko pożywniejszą i smaczniejszą dla bydła; przeto dobrze jest, jeżeli one mogą razem się zaparzać: bo wtenczas więcéj udzielają swego smaku sieczce, a bydło nie wybiéra już ich ze sieczki, ale źrze one razem z nią. Przeciwnie warzywa wszelkiego rodzaju, szczególnie zaś kapustę, lepiéj jest dodawać do sieczki, gdy ta już gotowa i z zasieka wyrzucona będzie: ponieważ miększe te i soczystsze rośliny prędzéj kisną, a zatém łatwiéj mogą przejść w zgniliznę, nim się sieczka zaparzy i z zasieka wybierze. Toż samo służy o piwnym słodzie i temu podobnych miętkich dodatkach, mianowicie zaś o sianie, potrawie i słomie, które w czasie słotnych żniw ucierpiały już od zagrzania się i zgnilizny; te w zasieku na nowoby fermentowały i przeszłyby prędko w zupełną zgniliznę.

3.) Jak dotychczasowe doświadczenia uczą parzonka działa wprawdzie więcéj na osadzenie mięsa — ale nie na pomnożenie mléka — a niżeli gdyby pasza składająca parzonkę surowo bydłu była dawana. Działanie przeto paszy na pomnożenie mléka przy tém zawisło od przymieszania pożywniejszych owoców korzónkowych, razowiny zbożowéj, makuchów lnianych i t. d.

4.) Aby przy niepewnem jeszcze prowadzeniu tego sposobu żywienia bydła być pewnym, że pasza przez przejście w kwaśną i zgniłą fermentacyję nie psuje się, potrzeba ją nieco pierwiéj, to jest skoro tylko największy stopień zagrzania się nadejdzie, wybrać z zasieka i rozdawać dla bydła, a zatém o jeden dzień skrócić zaparzanie się onéj: bydło bowiem źrze ją trochę niedoparzoną równie chętnie jak gdyby zupełnie była zaparzoną. To postępowanie można zalecić szczególniéj dla miętkiéj słomy zbożowéj, aby ją módz lepiéj bydłem skarmić w parzonce, a niżeli to można zrobić w surowym onéj stanie. Zdadzą się do parzonki wszelkie niedojatki ze słomy jęczmiennéj, owsianéj i pszennéj, które się zwykle na podściółkę używają.

5.) Dla koni nie potrzeba słomianéj sieczki przez zaparzanie robić miększą i smaczniejszą: bo one dostają ją zwykle zmieszaną z ziarnem, i chętnie ją w tym stanie jedzą. Jednakże pan Kreyssig w zimie r. $^{1840}/_{41}$ dawał także i koniom przez kilka tygodni taką zaparzaną sieczkę z łodyg bobowych i badylów kartoflanych, zmieszaną z ich porcią ziarna, a te nie gardziły nią i nie wyglądały gorzéj, niż jedząc surową sieczkę. Ztémwszystkiem nie znalazł szczególniejszego powodu do zalecenia parzonki dla koni.

Te wiadomości, czerpane z doświadczenia, o sposobie robienia i użycia parzonki, którą szczególniéj w bieżącym roku panom gospodarzom zalecamy, dostateczne będą do skutecznego wykonania rzeczy. Urządzenie ile możności wygodne parzonkarni i zabezpieczenie onéj przeciw mrozom są tu istotnemi warunkami, od których zawisło dobre przygotowanie parzonki. Nie obojętną także rzeczą jest woda, do parzonki użyć się mająca: gdyż miętka stawowa

albo rzeczna lepsza jest od ostréj, mineralnemi częściami nasyconéj wody źródlanéj, która niezdatna jest do należytego zaparzania paszy i tylko w razie potrzeby, gdy miętkiéj wody nie masz, może być użyta.

II. Słodkawy zacier. Sposób robienia i użycia słodkawego zacieru na paszę dla bydła jest bardzo prosty. W szczególności zasadza się na następujących rzeczach.

Kartofle albo razowina zbożowa zacierają się z dwoma lub trzema procentami słodu zwyczajnym sposobem, ale z podwójną ilością wody gorącéj, niż do zacierów wódczanych dawać się zwykło, i pod 58 stopniem ciepła R. przykrywszy zostawia się przez 4 do 5 godzin, aby się cukier uformował. Po upływie tego czasu pozostaje słodki zaciér przez 6 do 9 godzin w kadzi i co godzina raz przerabia się dobrze, aby przyspieszyć tworzenie się kwasu mlécznego, który teraz właśnie nastąpić powinien. Po 10 do 14 godzinach zacier zrobi się kwaskowato-słodkim, i dopiéro teraz rozpuszcza się wodą tyle, aby był podobny do zwyczajnego wywaru wódczanego czyli brahy.

Doświadczenie uczy, że 100 funtów kartofli tym sposobem świéżo zatartych, zawierają w sobie tyle pożywności dla bydła, co braha wódczana po 500 do 600 funtach kartofli, a bydło tak chciwie ten karm żrze, że będąc przez jakiś czas nim żywione, z trudnością odwyka od niego.

Zaciérem tym można więc polewać sieczkę słomianą, aby ją zrobić pożywniejszą i smaczniejszą dla bydła. Chciawszy tedy sieczkę zaciérem zwilżoną zaparzać, to trzeba go wprzód rozpuścić gorącą wodą i sprowadzić na dzienną potrzebę sieczki, w zasieku lub skrzyni przygotowaną, jak się to zwykło robić ze spuszczoną wrzącą brahą. Ale do samego polewania sieczki przy rozdawaniu karmu zaciér rozpuszcza się zimną wodą. W obu przypadkach sieczkę z siana lub potrawu stęchłego lub zgniłego trzeba zmieszać ze zdrową sieczką słomianą; taka mieszanka polana owym zaciérem będzie pożywniejsza dla bydła, jeżeli potrzeba kogo zmusza do żywienia bydła takiem sianem lub potrawem. Wszakże potrzeba one trzepaniem i przetrząsaniem ile możności oczyścić z pleśni i prochu.

Dojnym krowom potrzeba ten zaciér dawać także za napój, chciawszy aby znaczniéj mléko pomnażał; niechajże więc go więcéj spożywają, a niżeli w sieczce nim polanéj, lub z nim zaparzonéj. Bo jakkolwiek pożywny i strawny jest ten zaciér, to przecież o tyle tylko może przysporzyć mléka, o ile wielka jest mnogość części mączastych i cukrowych onego w krowy przeszłych, i równa waga kartofli na zacier przerobionych zawsze nie może więcéj na pomnożenie mléka działać, niż gdy krowy innym sposobem je spożyją. Przeto główny pożytek z robienia zaciéru jest ten że wiele sieczki można zrobić pożywniejszą i smaczniejszą dla bydła, czego nie można dokazać przymieszaniem samych tylko kartofli drobno posiekanych, przynajmniéj nie tak pewnie i nie w tak małéj ilości onych. Wszakże można tego dokazać robiąc z sieczki parzonkę, sposobem w pierwszéj części tego artykułu opisanym.

Nie małą także korzyść można mieć, jeżeli z ugotowanych i pogniecionych kartofli rozpuszczonym płynem tylko bez dodatku słodu, a zatém bez fermentacyi cukrowéj zrobionym, polejemy sieczkę, na karm dla bydła przeznaczoną. Jednakże w obu przypadkach użycia zaciéru będzie lepiéj brać sieczkę z miętkiéj słomy, siana i potrawu, tudzież plewy, a natomiast wszystką twardą albo grubą słomę, jako też osokowate, kwaśne siano porznąwszy na sieczkę, takową na parzonkę przerabiać: bo tym sposobem zrobi się strawniejszą i lepiéj się skarmia: gdyż jak wiadomo wszystkie pożywne a od natury w twardych roślinach mocniéj powiązane części ich, w żołądku bydlęcym nie mogąc należycie być strawione, znowu w obornik odchodzą.

Nakoniec makuchy lniane i pojło z mąki zbożowéj mogą być z wielkim pożytkiem użyte do skarmienia miętkiéj słomy w znacznéj ilości.

O owcy amerykańskiej alpaka zwanéj.

Często już wspominaliśmy w naszém piśmie o téj owcy, uważając jednak z raportów handlowych z Anglii jak jej wełna staje się ważnym artykułem handlu i grozi, że kiedyś wypchnie wełnę cienką naszych merynosów z targu angielskiego, uznajemy potrzebę dać czytelnikom naszym jéj opisanie.

W Ameryce, powiada pan Humbold, oddawna zwrócono na nią uwagę z powodu trojakiéj użyteczności, jaką człowiekowi przynosi, to jest: że dostarcza mu wełny, nosi ciężary, i daje mięso, łój i skórę. Wełnę z alpaków cenią angielscy fabrykanci wyżéj niżeli wełnę owczą, ale choćby nareszcie w równéj była wartości, to alpaka dla gospodarza już z tego względu byłaby dogodniejszą, że wymaga da-

leko mniéj troskliwości: jest bowiem mocno zbudowana, w karmie niewymyślna, lubi klimat ostry i najlepiéj się trzyma w położeniu górzystém, gdzie poprawne owce zazwyczaj się nie wiodą. Chów alpaki jest łatwy: żywi się ona bowiem roślinami, którem inne zwierzęta gardzą, np. liściem z drzew, szuwarem i t. p.; nie podlega zaraźliwym chorobom; utrzymuje się w Ameryce w największym zimnie pod gołem niebem; w użyteczności przewyższa prawie wszystkie nasze domowe zwierzęta; jedna sztuka wydaje 10 do 12 funtów delikatnéj wełny; wreszcie daje bardzo smaczne mięso. Alpaka jest dość duża i z łatwością w górach do noszenia ciężarów daje się użyć.

Zapytywano nas z południowo zachodnich obwodów zkądby można to zwierzę sprowadzić i ileby para kosztowała? Zasięgnęliśmy w téj mierze następującą informacyję: od kilku lat sprowadzono do Anglii około 400 sztuk, para, to jest samiec i samica kosztują na miejscu 500 zr. m. k. Ktoby niezważając na tak wysoką cenę chciał te zwierzęta sprowadzić, niech się uda do pana Mtr. E. Danson, Islington nr 15 w Liwerpoolu, albo do Mtr Walton nro 9 Fitzroystreet w Londynie; przysłane być mogą morzem do Gdańska, a ztamtąd mogą się dostać do nas Wisłą. Nasza zaś rada byłaby, aby się pierwéj w tym względzie udać do szczecińskiego wydziału pomorskiego agronomicznego towarzystwa w Szczecinie (*Stettiner Abtheilung der pommerischen agronomischen Gesellschaft in Stettin*), które na posiedzeniu główném 7 grudnia roku zeszłego postanowiło 6 sztuk alpaków prosto z Peru sprowadzić, ztamtąd więc można mieć dokładną wiadomość.

Gazeta wiejska nr 36 r. b. pp. Pfaffenratha i Loebe w Lipsku wychodząca donosi, że do Luetzschena pod Lipskiem sprowadzono kilka sztuk alpaków, które ciekawym pokazują. Transport kosztuje od sztuki z Airyki do Anglii 8 do 10 a utrzymanie 5 funtów szterlingów; a zatém sztuka jedna wypadnie na 13 do 15 liwrów strelingów czyli 130 do 150 zr. m. k. Z Anglii do Lipska stanęły w 15 dniach. Za ile zaś były w Airyce kupione i ile transp ortz Anglii na miejsce wynosi? niewiadomo.

Naszem zdaniem jest, aby się ze sprowadzeniem tych zwierząt, dopóki się w Europie więcéj nie rozpowszechnią, nie spieszyć: bo cena ich jak na teraz dla nas nazbyt jest wysoka.

Jak drzewo kasztanów słodkich zaprowadzić w tutejszym kraju?

Powszechną uwagę zwraca na siebie wszystkich ogrodnictwa miłośników drzewo słodkich kasztanów w jednéj wsi koło Limož (*Limoges*), które zaszczepione będąc przed ośmią laty w dębowy pieniek, pięknie i bujnie wzrosło, i hojnie owocem najlepszego smaku jest obsypane. Należałoby aby i u nas ogrodnicy i miłośnicy ogrodów, tego sposobu zaprowadzenia drzewa słodkich kasztanów doświadczyli; tak wiele krzewów i drzew zpod cieplejszego nieba do nas od dawna zaprowadzonych zostało, i tak się już u narodowiły, że się stały prawie domowemi. A....

Adam Rościszewski, właściciel niegdyś dóbr ziemskich w ziemi przemyskiéj, urodzony około r. 1770, umarł we Lwowie, w głównym szpitalu u Pijarów, d. 11. grudnia b. r. Pochowany na cmętarzu łyczakowskim. Czcząc pamięć tego zasłużonego męża dla słowiańskiéj literatury, oraz najlepsze chęci dla naszego pisma, które podług swojéj możności wspierał, umieściliśmy ten mały jego artykulik na dowód jego gorliwości o dobro kraju naszego. Pokój jego popiołom!

Wiadomości handlowe.

Korespondencyja dotycząca się handlu wódką z Galicyi do Triestu, wyjęta z 97 numeru dziennika Lloyd austryjacki z r. b.

Gazeta lwowska umieściła niedawno wiadomości z Lloydu d. 30 października r. b. o wzmagającym się odbycie spirytusu żytniego i ziemniaczanego w Trieście i podobieństwie że go z placu wyruguje, jeżeli tylko w miarę potrzeby będzie mógł być dostawiany. *) Wątpliwość ta dowodzi, że Galicyja dla Triestu jest *terra incognita* i może mu jest więcéj znane Egipt i Indije, a może nawet Antille, niżeli kraj ten który stanowi część wspólnéj naszéj monarchii i temuż samemu berłu jest podległy. **)

*) Gazeta lwowska nie przełożyła wiernie myśli naszéj: powiedzieliśmy przy końcu wiadomości z Triestu żeby sobie życzyć należało, aby odbyt tego nowego artykułu wywozowego z prowincyi naszéj monarchii i na przyszłość mógł się ustalić. P. R. L.

**) Nie może, ale istotnie mamy dotąd o produkcyi i handlu Antillów regularniejsze i dokładniej-

Galicyja wyrabia rocznie przeszło milion niż: austryjac. wiader (więcéj niż 14 milionów garncy) wódki, sama więc może pokryć potrzeby Triestu. Odległość i koszta transportu nie powinnyby odstraszać od przywozu tego produktu: bo tanność jego fabrykacyi utrzymać może równowagę z kosztami przewozu. Od listopada 1843 do maja b. r. przedawali producenci galicyjscy w obwodach wschodnich, a nawet i we Lwowie garniec okowity 30 ° podług Beaume' (= 65° Richtera, = 77° Tralessa) po 13 do 14 kr. albo wiadro po 3 zr. 15, do 3 zr. 30 kr. m. k. W maju po zamknięciu gorzelń podniosła się cena na 15 kr. za garniec albo za wiadro 3 zr. 45 kr. i w niéj utrzymała się aż do czasu, gdy słoty zaczęły zagrażać ziemniakom. Po pięciomiesięcznych nieustannych prawie ulewach, które niezwyczajny w tym kraju sprawiły nieurodzaj, podniosła się cena okowity 30° na 24 do 26 kr. za garniec czyli 6 do 6 zr. 30 kr. za wiadro. Przypuśćmy że wzmagający się odbyt cenę jeszcze wyżéj podniesie, to w latach zwyczajnych jednak nie wypadnie garniec drożéj jak 20 kr., albo 5 zr. za wiadro: bo zapewniony odbyt i niezła cena wprowadzą znowu w ruch gorzelnie, które dla tanności produktu i innych przeszkód musiały być zamknięte.

Transport spirytusu ze Lwowa do Wiédnia i i podobnie odległych miejsc wynosi od wiadra 3 zr., z Wiédnia zaś do Triestu nie oznaczamy cyfrą, ale nie wypadnie drożéj nad 3 zł. m. k. Podług miernéj taryfy przewozu towarów na grackiéj kolei żelaznéj nie płaci się, jak pisma publiczne podają, jak tylko $\frac{3}{4}$ do $\frac{5}{4}$ kr. za milę od jednego cetnara, transport wypadłby więc jeszcze daleko taniéj. Połóżmyż zatém że w latach urodzajnych (w nieurodzajnych nié ma co o tym myślić) cena okowity podskoczy za wiadro na 5 zr., koszta przewozu 6 zr., wydatki podrobne i podatek konsumcyjny na granicy szląskiéj 2 zr., to wiadro 30° okowity wypadnie na miejscu w Trieście na 13 zr. m. k., nie licząc w to zwrotu podatku na wychodzie z prowincyi, który się albo od zaciéru, albo na wstępie w inną prowincyję (od czego także Lombardzko - Weneckie królestwo nie jest wyjęte) zapłaciło; co bez żadnéj wątpliwości nastąpi, jeżeli tylko formalności przez ustawy wymagane będą dopełnione i producent podawszy prośbę o to się upomni.

Spirytus ziemniaczany lub zbożowy, dobrze oczyszczony, weale nie ustępuje francuzkiemu, i tak jak on do wszelkich potrzeb może być użyty, o czem się kupcy i konsumenci łatwo mogą przekonać, jeżeli oddawna wkorzeniony przesąd osłabnie i na Galicyję, jako główną siedzibę fabrykacyi wódki *) uwagę swoją zwrócą. Żeby zaś handel ten stał się dla obiedwóch stron korzystny, powinny w Galicyi powstać fabryki rektyfikacyjne, ażeby oprócz należytego oczyszczenia ze swędu olejkowego (*fusel*), osadu, i t. p. odbierali spirytus na wyższy stopień, niż na

szc wiadomości niżeli z naszéj Galicyi. Od pięciu miesięcy wzywamy do zasilenia nas wiadomościami na miejscu czerpanemi, wyznaczyliśmy stosowne wynagrodzenie, do tego czasu mamy już we wszystkich prawie znaczniejszych miastach czynnych i światłych korespondentów; od zacnych więc tylko Galicyjanów zależy aby interes swego kraju w piśmie tem wspiérać chcieli; zawiéra ono wszystko co się dotycze gospodarstwa wiejskiego, przemysłowości i handlu i zgłębia każdy szczegół dobra wspólnéj ojczyzny. Że między niemi są ludzie zdolni, dowodzi niniejszy artykuł, równie jak i wiele innych, a między temi o żegludze na Dniestrze który przyjęliśmy z prawdziwą przyjemnością.

P. R. L.

*) Od wiadra wiédeńskiego płaci się 1 zr. 35 do 2 zr. 3 kr. m. k.

*) Żeby spirytus galicyjski wyrównał francuzkiemu nie powinien mieć najmniejszego śladu swędu olejkowego (*fusel*) ani jakiéj innéj odrazy lub cuchnienia, ale jak kryształ być czysty. Jeżeli cokolwiek zarwie w szary lub żółtawy kolor, już odbyt jego jest wątpliwy. Spirytus trzeba odbiérać podług wagi Candiera a jeszcze lepiéj podług skali A. w Wiédniu używanéj (ale nie Beaumego). Podług dopiéro wymienionéj skali lub wagi Candiera odbiérać trzeba spirytus na 34 do 36 ° przy 14 ° temperatury Reaumura; a ile razy cieplik atmosfery o $2\frac{1}{2}$ ° wyżéj nad 14 ° temperatury się podniesie i tyle o $\frac{1}{2}$ stopnia mniéj moc spirytusu wypada liczyć; i tak znowu odwrotnie. Taki spirytus znajdzie jak najlepszy odbyt w Trieście i zapłacą go po $15\frac{1}{4}$ do $16\frac{1}{4}$ zr. m. k. za wiadro. Najważniejszą jest rzeczą, aby w deklaracyi był jako fabrykat krajowy podany: bo tylko w téj własności bez opłacania cła może być we wszystkich kierunkach naszéj monarchii przepuszczony; gdyby do tego można jeszcze uzyskać zwrot podatku zapłaconego od zaciéru, wtedyby się na wiadrze o 2 zr. m. k. więcéj zarobiło. Przyp. Red.

30 do 32° podług Beaumego: bo lubo gorzelnie galicyjskie odbierają dobry produkt, przecież nie jest jeszcze ani tak czysty ani tak mocny, aby mógł francuzki spirytus zastąpić. Łatwiéj to wykonać na miejscu, gdzie składy, robotnik i paliwo jest tańsze niż w Trieście, a choćby mu to i więcéj zrobiło wydatków, to ich odzyska na mniejszéj masie transportu drożéj przedać się mogącego produktu. Podobna fabryka rektyfikacyjna istnieje już teraz w Łancucie, w obwodzie rzeszowskim, która do Wiédnia dostawia spirytus do oświetlenia pomieszkań i sklepów. Żeby podobne fabryki mogły się utrzymać, trzeba żeby uzyskały najsamprzód pozwolenie od rządu, a to dla tego, aby im przy wychodzie produktu z prowincyi, podległych podatkowi konsumcyjnemu, przy wyprowadzeniu go za granicę zwrót onego był zapewniony; że się zaś rząd tak słusznemu żądaniu nie sprzeciwia, dowodzi to że usuwa wszelkie zawady handel tamować mogące, że zmniejsza, i nadzieję zostawia, iż na przyszłość jeszcze więcéj taryfę przewozu na kolei żelaznéj zmniejszyć zamierza, jeżeli się konkurencyja onego zwiększy. Oprócz więc celu napełniania skarbu publicznego dąży on niezaprzeczenie do ustalenia trwałej pomyślności podległych mu krajów.

Raporta handlowe

od 16. do 21. grudnia r. b.

Targ na woły we Lwowie. Szwaby już zaczęli dostarczać na targi woły z suchéj i zaparzanéj paszy. Ostatniego poniedziałku było 178 wołów; za sztukę płacono po 45 do 50 zr. m. k. O zarazie na bydło w obwodzie miasta nic nie słychać.

Ceny produktów we Lwowie. Z polepszeniem się drogi przywóz jest znaczniejszy, z tego też powodu ceny znowu spadły: za korzec pszenicy dają od 9 do 9 zr. 30 kr., za żyto 6 do 6 zr. 30 kr., za jęczmień 4 do 5 zr., za hreczkę 7 do 7 zr. 30 kr., za owies 3 zr. 36 kr. do 3 zr. 48 kr., w. w. za garniec okowity 27 kr. m. k. Ze wszystkich produktów rolnych najstalsze utrzymuje ceny chmiel: za cetnar płacą od 54 do 68 zr. m. k. i bardzo jest poszukiwany.

Ze Stanisławowskiego, 15 grudnia. Z produktami naszemi jesteśmy tak jak między młotem i kowadłem, Podole i Pokucie daleko lepszy miały od nas urodzaj, kupcy jednak dają nam te samy ceny, co i tam: za korzec pszenicy od 6 do 7 zr. 30 kr., za żyto 5 do 6 zr., za jęczmień 3 do 4 zr., za hreczkę 5 zr. 30 kr., za owies 2 zr. 48 kr. w. w.; za garniec okowity 25 kr. m. k. Lecz mało kto w znaczniejsze wchodzi interesa: znany bowiem po większéj części kraju nieurodzaj każe się pod wiosnę spodziéwać lepszych cen, osobliwie jeżeli oziminy źle przezimują, lub dopytywania z zagranicy nastąpią.

Z Odessy, 3 grudnia b. r. Odebrane wiadomości z Włoch, a mianowicie z Liwórny i Genui o powodziach, które w Piemoncie, Toskanii i po części w południowéj Francyi nieobliczone zrządziły szkody, poprawiły znacznie ceny pszenicy, i w ciągu dni dziesięciu sprzedano na rachunek domów włoskich 120 tysięcy czertwerti. Za odebraniem tychto wiadomości ceny podniosły się od 10 do 15%. Wczoraj sprzedano kilka tysięcy czetwerti polskiéj pszenicy po 18 rubli 85 kopijek assyg. podniosą się one jeszcze bardziéj, gdy nadejdą zamówienia z Francyi.

Wiadomości z Anglii dotąd nie mogły obudzić ducha spekulacyjnego, ale bez żadnéj wątpliwości za nadejściem wiosny nadejdą i ztamtąd zlecenia do zakupowania pszenicy. Ceny dzisiejsze są następujące: sandomierka 15½ do 18 rubli, polska prima 17 do 18¾ rubli, secunda 13 do 15 rubli, poślednia 10½ do 12 rubli, a szérka 12 do 13 rub. assyg: Zapasów po magazynach jest około 650 tysięcy czetwerti, ale że brzegi morza lodem są okryte, więc okręty ładunków nie nabierają, dopiéro od połowy stycznia większy ruch nastąpi. Er.

Wiadomość ta wpływać powinna na ceny pszenicy na Podolu i Pokuciu, jako téż i na okolice wzdłuż Dniestru i Prutu położone, dlatego jej téż jak najspiesznići czytelnikom udzielamy P. Red.

Z Gdańska, 7 grudnia. Podobnéj ciszy nie zapamiętamy jaka u nas teraz panuje. Handel zbożem uważać można w najgłębszym uspieniu. Za łaszt pszenicy 128 funt. dają tylko 262½ zr. a za łaszt żyta 116 funt. 207 zr. Z Anglii nie nadchodzą żadne wiadomości któreby stan rzeczy poprawić obiecywały.

Z Wrocławia, 8 grudnia. Już od wielu lat niebywało tyle kupców na wełnę jak teraz. Wszystkie gatunki wełny wyprzedano po bardzo dobrych cenach a szczególnie dobrze popłacała wełna do czesania (*Kammwolle*) jagnięca i ordynaryjna. Donoszą nam także z Lipska, że i tam żywe o wełnę są dopytywania. Zapasów nie ma a do strzyży jeszcze daleko, przecież kupcy chcą o ile można zaopatrzyć się w dobry produkt tego rodzaju, aby w razie wypadków potrzebom czoło mogli stawić.

Z tego wszystkiego można wnosić, że wełna dojdzie w przyszłym roku do cen jakie były w roku 1833. Najwięcéj poszukiwana jest wełna do czesania (*Kammwolle*), za którą płacą 58 do 66 talarów.

Redaktor T. W. Kochański. — Drukiem Piotra Pillera.